MANUAL DO CONSUMIDOR

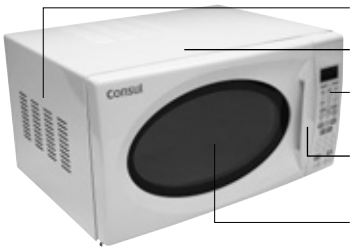
MICROONDAS FACILITE COMPACTO

Consul

SEÇÃO 1

1. Apresentação do Produto

1.1 Conhecendo o produto



1.2 Dimensões do produto

Vista frontal

Vista lateral

1.3 Conhecendo o painel de controle

MENU DIVERSÃO
Teclas pré-programadas com receitas que toda a família adora.
Essas teclas facilitam o preparo de pipoca, pudim e brigadeiro. Com elas não é necessário programar o nível de potência nem o tempo de preparo.

DESCONGELAR PRATO PRONTO
Para descongelar pratos prontos.

AQUECER
Para aquecer alimentos refrigerados.

RELÓGIO
Para ajustar o horário do relógio do forno e verificar a hora durante o processo de funcionamento do forno.

LIGAR/+30 SEG
Para iniciar o funcionamento do forno depois que a programação for inserida, para voltar a programação que foi interrompida ou para adicionar mais 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

MENU TODO DIA
Teclas pré-programadas com receitas para o seu dia-a-dia.
Essas teclas permitem o cozimento de alimentos sem que seja necessário programar o nível de potência nem o tempo de cozimento.

DESCONGELAR CARNES
Para descongelar carnes bovinas ou de frango.

+ 1 MINUTO
Para iniciar o funcionamento do forno por 1 minuto ou para adicionar mais 1 minuto ao tempo restante.

PAINEL NUMÉRICO
Para digitar os tempos e as quantidades.

POTÊNCIA
Para programar o nível de potência de cozimento desejado.

CANCELAR/TRAVA DE SEGURANÇA
Para apagar a programação feita. Com essa tecla você também consegue travar o painel do microondas.

SEÇÃO 2

2. Instalação

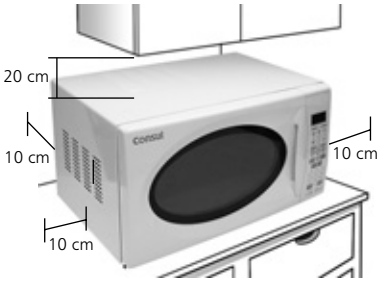
2.1 ONDE DEVO INSTALAR?

O Microondas deve ser instalado:

- Em local bem ventilado;
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no microondas;
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do microondas.

Para obter o máximo de rendimento do seu Microondas:

- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do microondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Caso você queira embutir seu microondas, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.



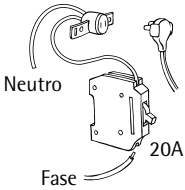
As medidas dos espaços ao lado recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

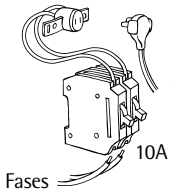
Para instalar corretamente o forno Microondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (Dados Técnicos - página 9). Se necessário, contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem correspondente à do microondas para ligar o aparelho;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o microondas;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 - Seção Aterramento;
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.

Ligação monofásica (127 V)



Ligação bifásica (220 V)



ATENÇÃO:

- Não utilize benjamins e/ou extensões. O uso deste tipo de acessório pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos ao cabo de força.
- Antes de ligar o produto, confira na etiqueta afixada no cabo de força a tensão de alimentação do produto (127V ou 220V).
- O forno de microondas não é "Bi-Volt".

- O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com a tabela abaixo:

Voltagem	Corrente	Distância do quadro (m)	Bitola do fio (mm²)
127 V		até 11	2,5
		de 12 a 18	4,0
		de 19 a 27	6,0
		28 a 45	10,0

Voltagem	Corrente	Distância do quadro (m)	Bitola do fio (mm²)
220 V		até 40	2,5
		de 41 a 64	4,0
		de 65 a 97	6,0
		98 a 161	10,0

2.3 INSTALAÇÃO DO MICROONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do microondas.
2. Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.

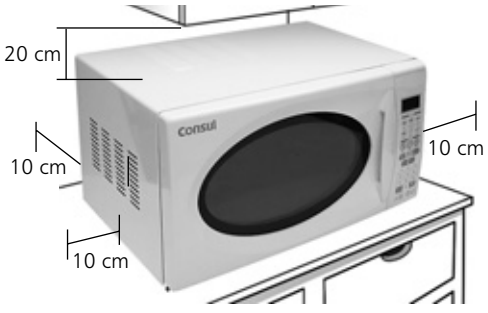
ATENÇÃO:

- O forno não deve ser ligado antes de retirar esta fita.

3. Limpe a cavidade interna do microondas com um pano macio.
4. Posicione o forno microondas no local de instalação.
5. Faça a ligação do fio terra do microondas ao fio terra de sua residência.

ATENÇÃO:

- A ligação do fio terra deve estar conforme a Norma NBR5410. EVITE ACIDENTES. FAÇA O ATERRAMENTO DO PRODUTO.



6. Monte o prato giratório da seguinte forma:

- Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.

- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.

7. Conecte o plugue do microondas em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem do aparelho (127 V ou 220 V).
8. Proceda o teste indicado a seguir – "Testando o seu microondas".

ATENÇÃO:

- Não ligue o microondas se ele estiver vazio ou sem o prato giratório. Isso poderá causar danos irreparáveis ao produto.

2.4 Testando o microondas

Ao ligar o seu microondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas ":". Caso deseje que o display do seu microondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 3.1.

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla LIGAR. A luz do forno irá se acender e o microondas começará a funcionar na potência 700 W. O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu microondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O microondas pára de funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento , sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla LIGAR. O microondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o microondas aperte a tecla CANCELAR. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

SEÇÃO 3

3. Operação

3.1 ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Use o teclado numérico para digitar a hora certa (entre 1:00 e 12:59).
3. Aperte a tecla RELÓGIO para finalizar.

IMPORTANTE:
Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.
Sempre que no painel aparecer ":" significa que o relógio não foi ajustado ou que houve falta de energia elétrica.
Durante o cozimento de alimentos, caso desejar saber as horas, aperte a tecla RELÓGIO que o display mostrará a hora por 3 segundos e após isto, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento, mas se o relógio não estiver ajustado, o display irá mostrar ":".

3.2 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use o teclado numérico para digitar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 99:99).
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla POTÊNCIA repetidamente para programar a potência desejada, conforme a tabela abaixo:

Nº de vezes que a tecla POTÊNCIA deve ser apertada	Potência	Equivalente a
1	700 W	100%
2	630 W	90%
3	560 W	80%
4	490 W	70%
5	420 W	60%
6	350 W	50%
7	280 W	40%
8	210 W	30%
9	140 W	20%
10	70 W	10%
11	0 W	0%

3. Aperte a tecla LIGAR. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação.

Depois que o processo de cozimento foi iniciado o tempo programado pode ser facilmente aumentado em 30 segundos ou 1 minuto através das teclas +30 SEG ou +1MINUTO respectivamente.

IMPORTANTE:

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 700 W.
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla LIGAR novamente. Senão, basta apertar a tecla CANCELAR e a programação é apagada.

3.3 DICAS PARA COZINHAR NO MICROONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência de seu microondas.
Seu microondas possui 11 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências abaixo:

NÍVEL	USO	POTÊNCIA	EQUIVALENTE A
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	700 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	630 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	560 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	490 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	420 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	350 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	280 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	210 W	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	140 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	70 W	10%
11	Se o forno estiver quente, depois do cozimento ou aquecimento, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos	0 W	0%

3.4 MENU TODO DIA

Receitas práticas, fáceis e rápidas para o seu dia-a-dia. Com elas você não precisa programar o nível de potência nem o tempo de cozimento.

ATENÇÃO:

- Antes de apertar qualquer tecla do Menu Todo Dia, certifique-se de que o alimento que você deseja preparar já está dentro do microondas.

3.4.1 Tecla ARROZ

Sugestão de Receita de ARROZ
Ingredientes:
1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz
2 xícaras de água / 4 xícaras de água
1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite
1 colher (sopa) de cebola/ 2 colheres (sopa) de cebola
1 pitada de sal

Coloque todos os ingredientes em um refratário de bordas altas e deixe semi tampado. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla ARROZ.
2. Use o teclado numérico para digitar a quantidade de xícaras de arroz que você pretende cozinhar, de acordo com tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de xícaras	Tempo programado
1	1	17 min 00 seg
2	2	22 min 00 seg

3. Aperte a tecla LIGAR.

ATENÇÃO:
- Tenha cuidado ao manusear o refratário depois de terminada a programação porque tanto o recipiente quando o vapor estarão quentes e poderão causar queimaduras.

3.4.2 Tecla CARNE MOÍDA

Sugestão de Receita de CARNE MOÍDA
Ingredientes:
200 g de carne moída / 400 g de carne moída
1/2 colher (sobremesa) de óleo ou azeite/ 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite
Sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha a gosto

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla CARNE MOÍDA.
2. Use o teclado numérico para digitar a quantidade em gramas de carne moída que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de carne moída	Tempo programado
1	200 g	1 min 40 seg
2	400 g	3 min 30 seg

3. Aperte a tecla LIGAR.

DICAS:
- Após o término da programação mexa a carne moída e espere 1 minuto antes de servir.
- Para deixar a carne moída ainda mais gostosa, depois de terminada a programação, retire o recipiente do microondas, adicione uma colher de molho de tomate e mexa.

3.4.3 Tecla OMELETE

Sugestão de Receita de OMELETE
Ingredientes:
1 ovo
2 colheres (sopa) de queijo ralado
2 colheres (sopa) de presunto picado
Sal, orégano e pimenta do reino a gosto

Coloque todos os ingredientes no refratário e mexa bem. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla OMELETE. O display mostrará o tempo programado que é de 1 min e 30 seg.
2. Aperte a tecla LIGAR.

Esta função está programada apenas para a quantidade de 1 ovo. Se você desejar fazer uma quantidade de omelete que leve mais ovos faça a programação de cozimento manualmente conforme item 3.2.

3.4.4 Tecla MACARRÃO

Sugestão de Receita de MACARRÃO
Ingredientes:
100 g de macarrão / 200 g de macarrão
1 litro de água fria / 1 ½ litro de água fria.
1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite.
Sal a gosto

Coloque todos os ingredientes no refratárioe tampe parcialmente. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla MACARRÃO.
2. Use o teclado numérico para digitar a quantidade em gramas de macarrão que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de macarrão	Tempo programado
1	100 g	17 min 00 seg
2	200 g	22 min 00 seg

3. Aperte a tecla LIGAR.

3.4.5 Tecla LEGUMES

Esta tecla pode ser usada com vários tipos de legumes, como couve-flor, brócolis, abobrinha, pimentão, etc.

Sugestão de Receita de LEGUMES
Ingredientes:
200 g, 350 g ou 500 g do seu legume predileto cortado em pedaços pequenos
Sal, pimenta do reino, cebola e alho a gosto
Azeite a gosto

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla LEGUMES.
2. Use o teclado numérico para digitar a quantidade em gramas de vegetais que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de Legumes	Tempo programado
1	200 g	3 min 00 seg
2	350 g	5 min 00 seg
3	500 g	6 min 50 seg

3. Aperte a tecla LIGAR.

IMPORTANTE
Essa tecla é recomendada para legumes moles. Em caso de legumes duros como cenoura e batata, faça a programação manualmente conforme item 3.2"

3.4.6 Tecla SALSICHA

1. Aperte a tecla SALSICHA. O display mostrará o tempo programado que é de 45 seg.
2. Aperte a tecla LIGAR.

Esta função está programada para a quantidade de até duas salsichas. Se você desejar fazer uma quantidade diferente faça a programação de cozimento manualmente conforme item 3.2.

3.5 MENU DIVERSÃO

O MENU DIVERSÃO Facilita o preparo daquelas receitas que toda a família adora. Com as teclas desse menu não é necessário programar o nível de potência nem o tempo de preparo.

3.5.1 Tecla PIPOCA

1. Aperte a tecla PIPOCA. O display mostrará o tempo programado que é de 3 min e 30 seg.
2. Aperte a tecla LIGAR.

Caso você deseje programar um novo tempo mais adequado às suas necessidades para a tecla PIPOCA, siga os seguintes passos:

1. Aperte a tecla PIPOCA 2 vezes.
2. O display mostrará a mensagem "ENTER TIME"
3. Use o teclado numérico para digitar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla LIGAR.
5. Utilize a tecla normalmente todas as vezes que desejar fazer pipoca

Você poderá modificar o tempo programado da tecla PIPOCA quantas vezes quiser.
Em caso de queda ou falta de energia elétrica a tecla PIPOCA voltará a ter a programação original. Para reprogramá-la siga os passos descritos acima.

IMPORTANTE:
O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir o melhor resultado, após iniciar o funcionamento do microondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla CANCELAR para desligar o microondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

DICAS:
- Para um melhor aproveitamento do calor do microondas recomendamos que o pacote de pipoca seja colocado dobrado no centro do prato giratório de forma que a descrição do pacote "ESTE LADO PARA BAIXO" fique voltada para o prato do microondas.
- O pacote de pipocas pode ficar preso nas paredes da cavidade do microondas quando estiver cheio. Isto não interfere no resultado dos estouros dos milhos de pipoca.

3.5.2 Tecla PUDIM

Sugestão de Receita de PUDIM
Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de leite comum
4 ovos

Misture bem todos os ingredientes e coloque a mistura em um refratário próprio para pudim, com furo no meio. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla PUDIM. O display mostrará o tempo programado que é de 11 min.
2. Aperte a tecla LIGAR.

Depois de finalizada a receita, deixar descansar por 15 minutos e depois levar à geladeira por aproximadamente 1 hora.
Esta função está programada apenas para 1 receita de pudim. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de pudim, faça a programação de cozimento manualmente conforme item 3.2.

3.5.3 Tecla BRIGADEIRO

Sugestão de Receita de BRIGADEIRO
Ingredientes:
1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
1 colher (sopa) de margarina

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao microondas e:
1. Aperte a tecla BRIGADEIRO.
2. Aperte a tecla LIGAR.
3. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará "turn". Abra a porta e mexa o brigadeiro. Volte o refratário para o microondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla LIGAR novamente para continuar o preparo.
5. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará "turn". Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o microondas e feche a porta.
6. Aperte a tecla LIGAR novamente para continuar o preparo.

Esta função está programada apenas para 1 receita de brigadeiro. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de brigadeiro faça a programação de cozimento manualmente conforme item 3.2.

3.6 DESCONGELAR PRATO PRONTO

Para descongelar refeições congeladas:
1. Aperte a tecla DESCONGELAR PRATO PRONTO
2. Use o teclado numérico para digitar o peso do prato que você deseja descongelar conforme a tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de macarrão	Tempo programado
1	250 g	3 min 30 seg
2	500 g	5 min 30 seg

1. Aperte a tecla LIGAR.

3.7 DESCONGELAR CARNES

1. Aperte a tecla DESCONGELAR CARNES.
2. Use o teclado numérico para digitar o tipo de carne que você deseja descongelar, conforme tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Tipo de Carne
1	Bovina
2	Frango

3. Use o teclado numérico para digitar a quantidade de carne a ser descongelada (até 2 kg).
4. Aperte a tecla LIGAR.

No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá "turn". Abra a porta do microondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla LIGAR para continuar o descongelamento.
Se a carne não for virada o microondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório.

IMPORTANTE
- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em microondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu microondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de Descongelar Prato Pronto e Descongelar Carnes do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 3.2 e selecione 50% de potência para descongelar pratos prontos e 30% de potência para descongelar carnes.

3.8 COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

Siga as instruções do tópico 3.2 e utilize a opção de 30% de potência para descongelar alimentos em geral ou 50% de potência para descongelar pratos prontos.
Inspecione o alimento que está sendo descongelado

com freqüência. Com a experiência, você saberá qual é o tempo necessário para descongelar os diferentes tipos de alimento.

3.9 AQUECER

Esta função permite aquecer alimentos refrigerados.

1. Aperte a tecla AQUECER.
2. Use o teclado numérico para digitar o peso do prato que você deseja aquecer conforme tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Peso	Tempo Programado
1	200g	2 min 00 seg
2	300g	2 min 40 seg
3	400g	3 min 20 seg
4	500g	4 min 00 seg
5	600g	4 min 40 seg
6	700g	5 min 20 seg
7	800g	6 min 00 seg

3. Aperte a tecla LIGAR"

3.10 FUNÇÃO INÍCIO IMEDIATO - +1 MINUTO

Aperte a tecla + 1 MINUTO e forno ligará por 1 minuto na potência 700 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla + 1 MINUTO novamente. A cada vez que a tecla for pressionada, 1 minuto serão adicionados ao tempo remanescente no display.

IMPORTANTE:

- Utilize preferencialmente recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.

3.11 FUNÇÃO INÍCIO IMEDIATO - + 30 SEGUNDOS

Aperte a tecla + 30 SEG e forno ligará por 30 segundos na potência 700 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla LIGAR/+ 30 SEG novamente.
A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

IMPORTANTE:

- Use luvas para evitar queimaduras.

3.12 TRAVA DE SEGURANÇA

Com essa função é possível travar o painel de controle do microondas. Esta função serve principalmente para impedir que o forno seja acidentalmente ligado sem que haja algum alimento dentro.

1. Aperte a tecla CANCELAR por 3 segundos e a TRAVA DE SEGURANÇA será acionada e o painel do microondas ficará travado. Com isso não será possível fazer nenhuma programação.
2. Aperte a tecla CANCELAR por 3 segundos novamente e a TRAVA DE SEGURANÇA será desativada. Com isso o painel voltará a funcionar normalmente.

SEÇÃO 4

4. Dicas

4.1 Cuide de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o microondas.
- A instalação do microondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verfique a voltagem do microondas. O forno de microondas não é "Bi-Volt".
- Seu microondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o microondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- O uso de acessórios não recomendados pela Consul pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o microondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu microondas até que o mesmo tenha sido reparado por pessoa treinada pela Consul.
- Não utilize o microondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com o SAB - Único Autorizado Consul.
- Ao retirar os alimentos de dentro do microondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do microondas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do microondas.
- Ao usar o microondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno do microondas fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização de microondas para aquecimento da água e outros líquidos, pode resultar em um fenômeno chamado de erupção de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno microondas, a água se aquece por igual, sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100 °C) e, ao entrar em contato com a temperatura externa do forno, pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do microondas para que a temperatura caia levemente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, lingüiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos devem sempre ser cozidos sem a casca e com a gema furada. Ovos já cozidos, mesmo sem casca, devem ser cortados para serem reaquecidos. Se esta recomendação não for seguida, os ovos poderão explodir.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeiras com bico no microondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na

superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima de seu microondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de microondas.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do microondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-Break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o microondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no microondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.

4.2 Recipientes adequados para uso em microondas
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em microondas.
- Não cubra todo o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o microondas devido a geração de faísca.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do microondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em microondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no microondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno microondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do microondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

4.3 Técnicas para cozinhar em microondas
- Tempo de espera: Utilize o tempo de espera pré-programado no produto, aguarde até que a lâmpada se apague para retirar os alimentos do microondas. Maiores informações veja item 2.4 – página 9.
- Posição dos alimentos: Procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: O uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no microondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de lingüiça).

SEÇÃO 5 — 5. Manutenção

5.1 Fazendo a limpeza do microondas
Para garantir a conservação de seu Microondas Consul, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções abaixo:
1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria logo após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

IMPORTANTE:
- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Para remover os resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água por 3 ou 4 minutos na potência 70% de potência (veja como programar tempo e potência no item 3.2). O vapor da água ajudará a amolecer a sujeira. Acrescente algumas rodelas de limão na água para eliminar odores do interior do forno.
- Limpe a cavidade após o preparo de alimentos que deixem resíduos para garantir um maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento da cavidade do forno de microondas.

SEÇÃO 6 — 6. Questões Ambientais

6.1 Embalagem
A Consul procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas as partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

6.2 Produto
Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

6.3 Descarte
Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

SEÇÃO 7

7. Soluções para a maioria dos problemas

Antes de chamar o SAB - Único Autorizado Consul, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	• Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.
	• Se a tomada está com defeito.
	• Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está aceso, mas o forno não funciona	• Se a porta está bem fechada.
	• Se o tempo de cozimento foi programado.
	• Se a tecla INICIA foi acionada.
	• Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.
	• Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	• Se foi selecionada a potência adequada.
	• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.
	• Se o alimento foi colocado na posição correta.
	• Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.
	• Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária.
	• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.
	• Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm).
	• Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 mm).
	• Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal.
	• Se o alimento está embalado em papel reciclado.
	• Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.
	• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).
	• Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (700 W).
	• Prato giratório alternando o sentido do giro.
	• Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.
	• Estalos durante o cozimento.
Oscilação de voltagem	• A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.

SEÇÃO 8

8. Dados Técnicos

	CMS25ABHNA	CMS25ABBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	295 x 458 x 340	295 x 458 x 340
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	330 x 520 x 370	330 x 520 x 370
Peso Líquido (Kg)	13,4	13,4
Peso do Produto Embalado (Kg)	14,9	14,9
Volume da Cavidade (L)	18	18
Tensão (V)	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108 ~ 132	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10
Potência Útil – Microondas (W)	700	700
Consumo no Modo Microondas (W)	1200	1200

SEÇÃO 9

9. Garantia

O seu microondas Consul é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor ou entrega do produto, sendo:

- Os 3 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 9 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirpool S.A.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo SAB - Único Autorizado Consul, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica do SAB - Único Autorizado Consul.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual de Instruções;
- na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc;
- na instalação do produto as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções do produto;
- tiver ocorrido uso inadequado ou mau uso do produto, descuido, ou ainda, o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirpool S.A.;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada pelo SAB - Único Autorizado Consul ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirpool S.A.;
- transporte do produt o até o local da instalação;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Whirpool S.A.
- despesas com mão-de-obra, materias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual de Instruções, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto etc;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza, tais como raio, chuva, inundação etc;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo o a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do SAB - Único Autorizado Consul, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirpool S.A. através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Condições Gerais:

A Whirpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirpool S.A. reserva-se o direito da alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.

SAB
ÚNICO AUTORIZADO CONSUL
Capitais e regiões metropolitanas 4004 0014
Demais localidades 0800 900 999
www.consul.com.br

PRODUZIDO NO PÓLO INDUSTRIAL DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA

326064792